

Grüner Spargel in Wein - Käseteig mit Stampfkartoffel und Kräuter - Dipp

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Spargel einmal etwas anders, herzhaft, schicke „Alltagsküche“ die der ganzen Familie schmeckt.

Zutaten

- Für den gebackenen Spargel:
 - 24 Stangen grüner Spargel
 - 120 g gesiebtes Mehl
 - 2 Eigelbe
 - 2 Eiweiß, steif geschlagen.
 - 200 ml trockener Weißwein
 - 2 El Rapsöl
 - 80 g geriebener Käse: Appenzeller, Bergkäse, mittel alter Gouda etc.
 - Salz, Pfeffer
 - Pflanzenöl zum Frittieren
- Für den Kartoffel - Stampf:
 - 600 g gekochte Kartoffeln
 - 30 g Butter
 - 100 ml heiße Milch
 - Salz und etwas geriebene Muskatnuss
- Für den Kräuter - Dipp:
 - 200 ml saure Sahne
 - 150 g Crème Fraiche
 - 1 Schalotte, fein gewürfelt
 - 1 El Schnittlauch in Röllchen
 - 1 El gehackte Petersilie
 - 1 Tl frischer Majoran, fein gehackt
 - 1 Tl Zitronensaft und etwas Abrieb
 - Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Spargel im Wein - Käseteig:

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit den Eigelben, dem Rapsöl und dem Weißwein zu einem glatten Teig verrühren und den Käse unterheben. Etwas ruhen lassen, dann das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt3

Den grünen Spargel lediglich im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen leicht mit Mehl bestäuben und in den Wein - Käseteich tauchen, etwas abstreifen, damit er nicht zu dick haftet. Bei ca. 170 ° C in Pflanzenfett ca. 3 - 4 min. goldbraun, knusprig heraus backen. Mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchentrepp ablaufen lassen und im Backofen auf dem Bratrost zunächst heiß halten.

Schritt4

Schritt5

Der Kartoffel - Stampf:

Schritt6

Die weich gekochten Kartoffeln abgießen und etwas „ausdämpfen“ lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskat würzen, die Milch mit der Butter erhitzen. Nicht zu fein stampfen und die Milch unterrühren.

Schritt7

Der Kräuter - Dipp.

Schritt8

Die saure Sahne mit Crème Fraiche, Zitronensaft und Abrieb glatt rühren, die gehackten Kräuter unterheben, salzen, pfeffern.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die appetitlich krossen Spargelstangen mit dem Kartoffel - Stampf anrichten, den Kräuter Dipp extra reichen, sofort servieren.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruener-spargel-in-wein-kaeseteig-mit-stampfkartoffel-und-kraeuter-dipp/>